

Milchreis - einfach und lecker

Beim Gedanken an **Milchreis** werden **Kindheitserinnerungen** wach. Ich habe ihn geliebt. Und meine Kinder lieben ihn heute auch.

Und so steht es **immer mal wieder** auf unserem **Speiseplan**. **Milchreis** ist **einfach in der Zubereitung** und **eine wahre Gaumenfreude**. Und so einfach geht´s:

Zutaten für 4 Portionen Milchreis:

1 Liter Milch
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
250 g (Milch)Reis

Zum Verfeinern und Garnieren:

Butter
Zucker
Zimt
Rosinen
evtl. Kakao, Apfelmus, Früchte der
Saison

Zubereitung:

Zuerst gibst du die **Milch** in einen **Topf** und mengst eine **Prise Salz** und das **Päckchen Vanillezucker** dazu. Du **rührst alles um** und lässt die **Milch kurz aufkochen**.

Dann gibst du den **Reis dazu**. Ich nehme am liebsten einen eigens dafür erhältlichen „**Milchreis**“, da ist der fertig gekochte Milchreis dann richtig „**pampfig**“, so sagt man das bei uns in Osttirol.

Bei **niedriger Temperatur** lässt du den Reis dann **gut 20 Minuten garen**. Vergiss aber nicht **ab und zu umzurühren**, damit **nichts ansitzt**. **Ein paar Minuten auf oder ab**, das **entscheidest du selbst nach Geschmack**. Die einen haben den Reis noch gern **ein ganz wenig körnig**, andere **lieben** ihn so **richtig pampfig**.

In der Zwischenzeit lässt du die **Butter zergehen** um das **Butterschmalz** dann über den Reis zu geben.

Die Portionen richtest du auf den Tellern an und **übergießt den Reis zuerst mit Butterschmalz**.

Womit du das Gericht **verfeinerst**, richtet sich **ganz nach deinem Geschmack**. Die meisten lieben es, den **Milchreis mit Zucker, Zimt und Rosinen** zu verfeinern. Aber auch **Kakaopulver** lieben manche, vor allem Kinder.

Ein **Apfelmus** dazu zu genießen rundet den **Gaumenschmaus** ab.

Ich wünsche dir **viel Spaß beim Nachkochen** und **gutes Gelingen!**